

Bereidingstijden en tips SchotseHooglanders.nl

- Vlees in de koelkast laten ontdooien en voor het bakken op kamertemperatuur laten komen.
- Vochtig vlees schroeit langzamer dicht dan droog vlees. Daarom zo nodig deppen met keukenpapier; dicht schroeien (aanbraden) altijd in heet vet.
- Vlees op hoog vuur dichtschroeien, hierdoor blijven de sappen bewaard en blijft het vlees mals. Ook voor het stoven en braden eerst even beide kanten dichtschroeien. Liefst in kokosvet, roomboter of in ossewit. We verkopen ossewit van grasgevoerde runderen in onze webshop.
- Bij vlees dat wordt gebraden, na het aanbraden wat warm water, melk, bouillon of wijn toevoegen, met een scheutje azijn. Hier wordt het malser van.
- Bij vlees dat wordt gestoofd, na het dicht schroeien iets zuurs (bv wijn of azijn) aan het stoofvocht toevoegen. Hierdoor is het vlees sneller mals.
- Hoe zachter het vlees suddert, hoe beter. Geen borrelen dus, hooguit af en toe een blub.
- Vlees na 3 uur stoven nog niet zacht genoeg? Gewoon nog een uurtje!
- Keer het vlees regelmatig; prik er zo weinig mogelijk in.

Soort	Afkomstig van	Bereiding
Biefstuk	Gesneden van de bovenbil, het spierstuk of van de dikke lende.	Kan rosé, rood of doorbakken geserveerd worden. 4-6 minuten.
Ribeye	Van deel van de lende.	Een andere handige manier is vooraf insmeren met olijfolie en kruiden. Geen olie in de pan. Als de pan heet is biefstuk in de pan. Steeds tot 12 tellen en dan omdraaien. Doe dit zo'n 8 tot 11 keer.
Entrecote	Entrecote is gesneden van de dunne lende en heeft een klein vetrandje.	Wikkel het vlees na het braden in aluminiumfolie en laat het 10 minuten rusten. Ook een goede manier om het vlees warm te houden tijdens het maken van saus of jus.
Ossenhaas = bij ons is de hele ossehaas geportioneerd	Malste stuk vlees van het rund.	
Stoofvlees = Dikke lende, sukadelap, runderlap, riblap.	Dikke lende komt van het gedeelte aan het heupgewricht. Sukadelap is gesneden van de schouder. Er loopt een eetbaar peesje doorheen. Runderlap komt uit de runderborst, vet loopt in laagjes door het vlees.	Stoven 3-4 uren. Hoe langer het op staat, hoe malser het wordt. Wacht tot het vlees mals is en uit elkaar valt voor het beste resultaat.
Schenkel met been	Mergpijp en vlees van de onderste delen van de voor- en achterpoot.	Van schenkel met been kan bouillon getrokken worden. Het kan ook gebruikt worden in stoofpotjes. Dan 3-4 uren stoven. Hoe langer het op staat hoe malser het wordt.
Gehakt	Afkomstig van puntborst, vanglap of naborst.	Ons gehakt is ongekruid. Naar smaak kruiden toevoegen.

		Rul gehakt 10 minuten bakken. Begin op hoog vuur, daarna vuur temperen. Gehaktbal afhankelijk van grote 20 – 30 minuten.
Beefburger	Gekruid mager rundvlees afkomstig van de voorkant van het rund.	10 minuten braden. Korter om de burger nog wat rood van binnen te houden. Deze runderspecialiteit hoeft zeker niet te gaar.
Tartaar	Gemalen rundvlees.	Op diverse manieren te eten, van rauw tot doorbakken. Circa 10 minuten bakken.
Worst		In 20 minuten gaar bakken
Rollade		Bereiding kan in de oven of door te bakken of stoven in een pan of slowcooker. We hebben op onze website recepten en tips verzameld.
Longhaas	Vlees van de spier die de longen bediend. Steeds in beweging en daarom erg smaakvol. Longhaas staat niet altijd in onze webshop. Bij interesse kunt u altijd even een mail sturen.	Vroeger werd het vlees langdurig gestoofd. Tegenwoordig is het helemaal terug in de keuken nu koks een andere manier van bereiden hebben ontdekt. Het vlees wordt zo heet mogelijk aangebakken en daarna in de oven verder gegaard. Met als resultaat een botermals stukje vlees. Lees bv het favoriete recept van Herman den Blijker op onze website. Snijd altijd 'dwars op de draad'.
Botten	De zware beenderen van het rund worden verzaagd tot mergpijpen.	Van botten kunt u super gezonde bouillon trekken. Zie recept van Evert Berkelaar op onze website.
Ossenstaart	Staart. Doordat de staart, bij leven, veel beweegt zit het vlees boordevol bindweefsel en dat geeft een uitstekende smaak.	Voor een lekkere ossenstaartsoep is het wenselijk de stukken staart eerst door de bloem te halen en vervolgens even aan te bakken. Het vlees wordt dan mooi bruin en geeft tijdens het trekken of koken een veel mooiere en bruine bouillon. Daarna laten trekken.

